



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 8h à 12h
served from 8am to 12pm

Ladurée - 21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confiture
*3 mini pastries and organic mini baguette
served with butter, honey and jam*

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink



Champs-Élysées - 35€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confiture
*3 mini pastries and organic mini baguette
served with butter, honey and jam*

Œufs au plat, brouillés ou omelette nature

fried or scrambled eggs or plain omelette

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Brunch

Servi jusqu'à 14h
Served until 2 pm

45€

Assortiment de mini viennoiseries et baguettine bio servie avec beurre,
miel et confitures

Œufs brouillés, toast à l'avocat, saumon fumé ou pastrami de dinde
Granola Ladurée servi avec yaourt

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés

Boisson chaude accompagnée de deux macarons ou deux Eugénie

Salade de fruits de saison

Coupe de champagne Ladurée Brut ou Rosé - supp. 12€

*Assortment of mini viennoiseries and organic mini baguette served with butter,
honey and jam*

Scrambled eggs, avocado toast, smoked salmon or turkey pastrami

Ladurée granola served with yoghurt

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Hot drink served with two macarons or two Eugénie

Seasonal fruit salad

Glass of champagne Ladurée Brut or Rosé - add 12€

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Viennoiseries & Cakes

Disponibles toute la journée
Available all day

Croissant Ladurée	3€
<i>Ladurée's croissant</i>	
Croissant aux noix	4,5€
<i>Nuts croissant</i>	
Pain au chocolat	3,5€
<i>Chocolate croissant</i>	
Pain au chocolat pistache	4,5€
<i>Chocolate-pistachio croissant</i>	
Brioche feuilletée	3,5€
<i>Puff pastry brioche</i>	
Palmier	3,5€
<i>Heart-shaped puff pastry</i>	
Chausson aux pommes	3,5€
<i>Apples turnover</i>	
Assortiment de 3 mini viennoiseries	4€
<i>Assortment of 3 mini viennoiseries</i>	
Baguettine bio avec du beurre	4,2€
<i>Organic mini baguette with butter</i>	
Cake à la part	7,5€
Marie-Antoinette, citron	
<i>Cake per portion</i>	
<i>Marie-Antoinette, lemon</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.



Œufs Eggs

Œufs mollets Bénédicte V 15€ brioche Ladurée, sauce hollandaise <i>Ladurée brioche, hollandaise sauce</i>	
Œufs au plat V ⊗ 10€ <i>Fried eggs</i>	
Œufs brouillés V ⊗ 13€ <i>Scrambled eggs</i>	
Omelette nature V ⊗ 13€ <i>Plain omelet</i>	
Omelette blanche V ⊗ 13€ <i>White omelet</i>	
Omelette blanche pousse d'épinard, chèvre frais V ⊗ 18€ <i>White omelet baby spinach, soft goat cheese</i>	
Omelette Ladurée ⊗ 25€ champignon, emmental, jambon, tomate, salade de pousses d'épinards <i>Mushroom, emmental cheese, ham, tomato, baby spinach salad</i>	

Agrémentez vos œufs selon vos envies *Choice of extra(s)*

Jambon 5€ <i>Ham</i>	Chèvre frais 4€ <i>Fresh goat cheese</i>
Bacon 6€ <i>Bacon</i>	Épinard 4€ <i>Spinach</i>
Pastrami dinde 7€ <i>Turkey pastrami</i>	Fondue de tomate 4€ <i>Tomato fondue</i>
Saumon fumé 8€ <i>Smoked salmon</i>	Champignon 4€ <i>Mushroom</i>
Emmental 4€ <i>Emmental cheese</i>	Herbes fraîches 2€ <i>Fresh herbs</i>

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Déjeuner

à partir de 12h

Lunch

served from 12 pm

Salades *Salads*

Salade Ladurée V ⊗	23€
<i>mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousse d'épinard, agrumes et asperges vertes</i> <i>Mozzarella Di Bufala AOP, avocado, baby spinach, citrus and green asparagus</i>	
Salade d'hiver V ⊗	23€
<i>Potimarron, endives, poire et baies de goji</i> <i>Pumpkin, endives, pear and goji berries</i>	
Salade Caesar	24€
<i>Sucrine, volaille fermière, œuf, croûtons, copeaux de parmesan</i> <i>Baby gem lettuce, free range chicken, egg, crouton, parmesan cheese</i>	

Sur le pouce *Snacking*

Burger Ladurée *	29€
<i>Bœuf, cheddar, déclinaison d'oignons, roquette</i> <i>Beef, cheddar, onions, arugula</i>	
Club Ladurée volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate *	25€
<i>Free-range chicken, bacon, hard-boiled egg, tomato</i>	
Club saumon avocat, tomate *	27€
<i>avocado, tomato</i>	
Le Club Pastrami pastrami de dinde, salade mayonnaise, tomate, œuf dur *	25€
<i>Turkey pastrami, mayonnaise salad, egg, tomato</i>	
Avocado toast Saumon saumon, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
Avocado toast Ladurée V	20€
<i>Brioche Ladurée aux céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais</i> <i>Ladurée cereal brioche, chickpea hummus, fresh goat cheese</i>	
Croque-Monsieur truffe pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay *	38€
<i>Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce</i>	
Croque-Monsieur champignons en duxelles et rôtis, sauce Mornay * V	24€
<i>sautéed and duxelle mushrooms, Mornay sauce</i>	
Croque-Monsieur cheddar, sauce Mornay * V	24€
<i>Cheddar, Mornay sauce</i>	
Caviar Oscière Prestige 30g crème ciboulette, blini	95€
<i>Oscière caviar Prestige 30g chive cream, blini</i>	

* **Accompagnement au choix parmi notre sélection**

** Choice of side from our selection*

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.


Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.









Plats *Main courses*

Tartare de bœuf Charolais au couteau *	30€
<i>Hand-cut Charolais beef tartare</i>	
Saumon Label Rouge rôti, beurre blanc aux œufs de saumon * 	33€
<i>Roast Label Rouge salmon, beurre blanc with salmon roe</i>	

* Accompagnement au choix parmi notre sélection
* *Choice of side from our selection*

Accompagnements *Sides*

Purée de pomme de terre  	7€
<i>Mashed potato</i>	
Pommes de terre grenaille  	7€
<i>Baby potatoes</i>	
Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	7€
<i>Baby spinach salad, citrus vinaigrette</i>	
Coleslaw  	7€
<i>Coleslaw</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Finger Sandwichs

4 pièces au choix

19€

accompagnées de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes

*4 finger sandwiches of your choice
served with a baby spinach salad with citrus vinaigrette*

Comté AOP, beurre V

Comté cheese, butter

Jambon, beurre, comté AOP

Ham, butter, Comté cheese

Saumon fumé à l'huile de sésame, gingembre, épinards

Smoked salmon marinated in sesame oil and ginger, spinach

Œufs, mayonnaise relevée à la sauce soja, vinaigre de riz V

Eggs, mayonnaise with soy sauce and rice vinegar

Courgettes vertes et jaunes, poivrons, piquillos, basilic V

Green and yellow zucchini, peppers, piquillo and basil

Poulet, fromage frais, moutarde, roquette, pickles

Chicken, cream cheese, mustard, arugula, onion pickles

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Pâtisseries

Pastries

Iconiques *Iconics*

- Ispahan** 13€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis
Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee
- Plaisir sucré** 13€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait,
Chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly
- Millefeuille praliné** 13€
Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, croustillant praliné amandes noisettes
Caramelized puff pastry, praline cream, almond praline and crispy hazelnuts
- Religieuse rose framboise** 13€
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises
Choux pastry, crème pâtissière with rose petals, raspberries

Créations *Creations*

- Tartelette citron gingembre** 15€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron,
suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert
*Biscuit, light lemon cream, lime and ginger mousse, lemon compote,
candied lemon segments, lime zest*

Traditions *Traditions*

- Flan vanille** 10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel
Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla, caramel opaline
- Éclair pistache** 11€
Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse pistache, croustillant praliné pistache
Choux pastry, cracker, smooth pistachio cream, praline-pistachio biscuit
- Tarte chocolat** 13€
Pâte croustillante amandes et grué de cacao, biscuit et ganache chocolat,
décor cabosse chocolat
Almond and cocoa biscuit, chocolate ganache, chocolate decor



Pains perdus

French toasts

Pain perdu sirop d'érable 14€

Chantilly vanille
Ladurée French toast
vanilla Chantilly

Pain perdu caramel au beurre salé 14€

glace vanille, macaron caramel
Salted butter caramel French toast
vanilla ice cream, caramel macaron

Pain perdu Ispahan 14€

glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi
Ispahan French toast
rose ice cream, rose macaron, raspberry, lychee

Pain perdu création Julien Alvarez 14€

Brioche mousseline imbibé dans une crème anglaise vanillé,
croustillant noisettes et sablé chocolat, sorbet chocolat cœur de Guanaja,
Chantilly vanille de Madagascar, grué de cacao sablé,
plaque craquante de chocolat noir Macaé 62%, sauce chocolat noir
French Toast by Julien Alvarez

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.



Macarons

Café, fleur d'oranger, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, amande amère
Coffee, orange blossom, salted caramel, chocolate, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette Tea, bitter almond

Assortiment de 4 macarons au choix 11,5€

Assortment of 4 macarons

Assortiment de 6 macarons au choix 17€

Assortment of 6 macarons

Assortiment de 12 macarons au choix 34€

Assortment of 12 macarons

Grand macaron au choix 6,8€

Chocolat, pistache, vanille, framboise, caramel

Choice of large macaron

Chocolate, pistachio, vanilla, raspberry, caramel



Nos équipes sont à votre disposition pour vous présenter nos parfums saisonniers.

Ask to our team for the seasonal flavors of Macarons.



Nos macarons peuvent aussi s'emporter.
Our macarons are also available to take away.

Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 34€

Napoleon III Gift Box: choice of 12 macarons

Coffret Prestige de 24 macarons au choix 64€

Prestige Gift Box: choice of 24 macarons

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Découvrez Eugénie

C'est un chapitre qui s'ouvre dans l'histoire de la Maison Ladurée.
Une nouvelle gourmandise y fait son entrée sous le prénom Eugénie.
Eugénie c'est une coque craquante en chocolat, un cœur fondant et un
biscuit sablé sans gluten.

Eugénie se décline en 8 parfums iconiques de la Maison.

Today, a new chapter is opening in the history of Maison Ladurée.

Introducing a new delicacy: Eugénie.

Eugénie is a crunchy chocolate coating, a melting heart and a gluten-free biscuit.

Eugénie is available in 8 iconic Ladurée flavours.

Assortiment de 4 Eugénie 11,5€

Assortment of 4 Eugénie

Assortiment de 8 Eugénie 23€

Assortment of 8 Eugénie

Assortiment de 12 Eugénie 34€

Assortment of 12 Eugénie



Nos Eugénie peuvent aussi s'emporter

Our Eugénie are also available to take away

Coffret de 6 au choix 19,5€

Gift Box: choice of 6 Eugénie

Coffret de 12 au choix 34€

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix 49€

Gift Box: choice of 18 Eugénie

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Salade de fruits

Fruit salad

Salade de fruits frais 11€
Fresh fruit salad

Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ladrée 13€
glace marron, brisures de marron, Chantilly vanille, meringue
chestnut ice cream, chestnut fragments, vanilla Chantilly, meringue

Coupe Ispahan 13€
sorbet framboise, glace rose de Damas,
framboises fraîches, litchis, Chantilly vanille, meringue
*Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream,
fresh raspberries, lychees, vanilla Chantilly, meringue*

Chocolat noisette 12€
sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly vanille, noisettes, meringue
*chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, vanilla Chantilly, hazelnuts,
meringue*

Café liégeois 11€
glace café, café expresso, Chantilly vanille, brisure de macaron café
coffee ice cream, espresso coffee, vanilla Chantilly, coffee macaron shavings

Chocolat liégeois 11€
sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly vanille, copeaux de chocolat
chocolate sorbet, hot chocolate, vanilla Chantilly, chocolate shavings

Coupe 2 boules 7€
2 Scoops ice cream

Coupe 3 boules 10€
3 Scoops ice cream

Milkshake, Chantilly vanille 9€
vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise
vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry

Parfums Glace : noisette, pistache, café, marron, vanille, caramel, rose, amande
Parfums Sorbet : chocolat, citron, framboise, fraise
*Ice cream flavours: hazelnut, pistachio, coffee, chestnut, vanilla, caramel, rose, almond
Sorbet flavours: chocolate, lemon, raspberry, strawberry*

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Tea Time

servi de 15h à 18h
served from 3pm to 6pm

39€



Une pâtisserie *
1 Pastry

Trois macarons ou Trois Eugénie *
3 Macarons or 3 Eugénie

Deux finger sandwiches *
2 Finger sandwiches

Une boisson chaude *
1 Hot drink

Un écrin de 2 macarons *
Box with 2 macarons

Coupe de champagne Ladurée Brut ou Rosé - supp. 12€
Glass of champagne Ladurée Brut or Rosé - add 12€

*** au choix dans notre carte**
**to choose in the menu*



Boissons Chaudes *Hot Drinks*

Cafés *Coffees*

Espresso	4,5€	Double espresso	6€
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Décaféiné	4,5€	Cappuccino	7€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café macchiato	5,5€	Café crème	7€
<i>Macchiato</i>		<i>Latte coffee</i>	
Café Ladurée allongé	6€	Café viennois	8€
<i>Ladurée's Americano</i>		<i>Vienna coffee</i>	

À votre demande, le lait contenu dans nos boissons
peut être remplacé par du lait d'amande ou de soja.
Les boissons chaudes peuvent aussi être servies glacées.

*On request, milk served in our beverages can be replaced by almond milk or soy milk.
Hot drinks can be served iced.*



Latte *Latte*

Matcha Latte Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande	9€
<i>Matcha impérial, prepared with almond milk</i>	
Café latte	7€
<i>Latte</i>	
Café latte Déclinaisons : vanille, caramel ou amande	8€
<i>Latte Flavored: vanilla, caramel or almond</i>	
Latte Signature Roi Soleil, Marie-Antoinette, Ispahan, Plaisir Sucré	11€

Chocolats *Chocolates*

Chocolat chaud Ladurée	8€
<i>Ladurée's hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	9€
<i>Vienna chocolate</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Thés et infusions

Teas and herbal teas

Thés Créations *Creation Teas*

Mélange spécial Ladurée	9€
<i>Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille</i>	
<i>Special Ladurée blend</i>	
<i>Black tea from China, citrus, flowers, light spices, vanilla</i>	
Marie-Antoinette Thé noir de Chine, pétales de rose, agrumes et miel	8€
<i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>	
Joséphine Thé noir de Ceylan, agrumes, citron, fleurs de jasmin	8€
<i>Ceylon black tea, citrus, lemon, jasmine flowers</i>	
Othello Thé noir indien, cannelle, cardamome, poivre et gingembre	8€
<i>Black tea from India, cinnamon, cardamom, pepper and ginger</i>	
Roi Soleil Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	8€
<i>Green tea from China, bergamot, rhubarb, caramel</i>	
Mille et une nuits	8€
<i>Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre</i>	
<i>Green tea from China, rose, orange blossom, mint, ginger</i>	
Jardin Bleu Royal	8€
<i>Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet</i>	
<i>Black tea from China and Sri Lanka, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry</i>	
Rose Thés noirs de Chine et de Ceylan, pétales de rose	8€
<i>Ceylon black tea from China, rose petals</i>	

Thés Classiques *Classic Teas*

Breakfast Tea Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde	8€
<i>Ceylon black teas from Sri Lanka and India</i>	
Earl Grey Thés noirs	8€
<i>de Chine et Sri Lanka et d'Inde, huile essentielle de bergamote de Calabre</i>	
<i>Black teas from China, Sri Lanka and India, essential oil of bergamot from Calabria</i>	
Jasmin Thé vert de Chine, fleurs de jasmin	8€
<i>Green tea from China, jasmine flowers</i>	
Senchayamato Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis	8€
<i>Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes</i>	

Infusions *Herbal teas*

Camomille, tilleul ou verveine	8€
<i>Camomile, linden or verbena</i>	
Rooibos	8€
<i>Rooibos</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Boissons Fraîches

Cold Beverages

Bières *Beers*

Heineken bière bouteille 33cl 9€
bottle of beer

Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca Zero 33cl 7€
Perrier 33cl 6€
Schweppes tonic 20cl 6€
Limonade 33cl 7€
Orangina 25cl 6€
Evian, Badoit 50cl 6€
Evian, Badoit 100cl 8€
Chateldon 75cl 9€
Eau microfiltrée Ladurée plate ou gazeuse 75cl 4€
still or sparkling

Jus de fruits *Fruit juices*

Orange ou Pamplemousse pressé 20cl 8€
Freshly squeezed Orange or Grapefruit

Citron pressé minute 10cl 6€
Squeezed lemon

Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl 7€
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot, framboise
Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot, raspberry

Jus red mixé 25cl 12€
Jus de cranberries, fraises fraîches, bananes
Cranberry juice, fresh strawberries, banana

Jus green mixé 25cl 12€
Jus de pomme, jus d'ananas, pousses d'épinards fraîches et menthe fraîche
Apple juice, pineapple juice, fresh baby spinach and fresh mint

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Alcools *Alcohols*

Apéritifs *Aperitifs*

Kir 12cl	13€
Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de framboise <i>Burgogne Aligoté white wine, blackcurrant or raspberry liqueur</i>	
Kir Royal 12cl	17€
Champagne Ladurée, crème de cassis ou de framboise <i>Ladurée champagne, blackcurrant or raspberry cream</i>	
Kir Royal Ladurée 12cl	19€
Champagne Ladurée, framboise fraîche, sirop de rose <i>Ladurée champagne, fresh raspberry, rose syrup</i>	
Aperol Spritz Champagne	16€



Mocktails

Virgin Mojito 12cl	12€
Romantique 16cl	12€
Thé spécial Ladurée, sirop de violette, nectar de framboise, jus d'ananas <i>Special Ladurée tea, violet syrup, raspberry nectar, pineapple juice</i>	
Plein Soleil 16cl	12€
Nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus de cranberries <i>Peach nectar, raspberry nectar, apple juice, cranberry juice</i>	



Les Vins *Wine list*

	Champagnes	12cl	75cl
	Bruts <i>Brut</i>		
2011	Champagne Ladurée	16€	80€
	Champagne Bollinger	-	120€
	Rosés <i>Rosé</i>		
2011	Champagne Ladurée	18€	90€
	Vins Blancs <i>White wines</i>	12cl	75cl
	Bourgogne <i>Burgundy</i>		
2020	Chablis AOP	12€	62€
	"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger		
2021	Mâcon-Prissé AOP	15€	76€
	"Le Clos", Famille Paquet		
	Val de Loire <i>Loire valley</i>		
2019	Pouilly-Fumé AOP	14€	70€
	Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton		
	Provence <i>Provence</i>		
2018	IGP Alpilles	-	65€
	Domaine d'Estoublon		
	Vins Rouges <i>Red wines</i>		
	Bourgogne <i>Burgundy</i>	12cl	75cl
2018	Bourgogne AOP	-	58€
	Pinot Noir, "Vieilles Vignes", Domaine R. Demougeot		
2021	Savigny-lès-Beaunes AOP	16€	97€
	Les Peuillets, Domaine Jeanson-Parigot		
	Provence <i>Provence</i>		
2018	Baux-de-Provence aop	-	70€
	Château d'Estoublon		
	Bordeaux <i>Bordeaux</i>		
2016	Saint-Émilion Grand Cru AOP	12€	65€
	Château Gravet-Renaissance		
2016	Blaye - Côtes de Bordeaux AOP	-	40€
	"Wine in Black", Château La Rose Bellevue		
	Vins Rosés <i>Rosé wines</i>	12cl	75cl
	Provence <i>Provence</i>		
2020	IGP Méditerranée	8€	70€
	Roseblood d'Estoublon		
	<i>IGP Méditerranée</i>		

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Scan me and get
allergen information and our menus
in your language !

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free

 Agriculture Biologique